



Kerupuk ikan



Daftar isi

Daftar isi..... i

Prakata ii

Kerupuk ikan..... 1

1 Ruang lingkup 1

2 Acuan 1

3 Istilah dan definisi kerupuk ikan 1

4 Syarat mutu 1

5 Pengambilan contoh..... 2

6 Cara uji 2

6.1 Rasa dan aroma 2

7 Syarat lulus uji 3

8 Pengemasan 3

9 Syarat penandaan 3



Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Kerupuk ikan merupakan revisi SNI 01-2713-1997.

Standar revisi ini disusun selain diutamakan untuk melindungi konsumen dan segi keselamatan dan kesehatan, juga untuk :

- menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989,
- melindungi produsen dan konsumen,
- mendukung ekspor non migas.

Standar ini disusun oleh Balai Industri Palembang dan telah dibahas melalui rapat-rapat teknis, prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 26 Pebruari 1998, yang dihadiri oleh wakil-wakil dari produsen, konsumen, lembaga uji dan instansi pemerintah yang terkait.



Kerupuk ikan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, istilah dan definisi, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, pengemasan dan syarat penandaan kerupuk ikan.

2 Acuan

SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*.

3 Istilah dan definisi kerupuk ikan

suatu produk makanan kering, yang dibuat dari tepung pati, daging ikan dengan penambahan bahan-bahan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diizinkan

4 Syarat mutu

Syarat mutu kerupuk ikan adalah seperti tercantum pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1 Syarat mutu kerupuk ikan

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Rasa dan aroma		khas kerupuk ikan
2	Serangga dalam bentuk stadia dan potongan-potongan serta benda-benda asing	-	tidak ternyata
3	Kapang	-	tidak ternyata
4	Air	%	maks. 11
5	Abu tanpa garam	%	maks. 1
6	Protein	%	min. 6
7	Lemak	%	maks. 0,5
8	Serat kasar	%	maks. 1

Tabel 1 (lanjutan)

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
9	Bahan tambahan makanan		tidak ternyata atau sesuai dengan peraturan yang berlaku
10	Cemaran logam (Pb,Cu, Hg)		tidak ternyata atau sesuai dengan peraturan yang berlaku
11	Cemaran arsen (As)		tidak ternyata atau sesuai dengan peraturan yang berlaku

5 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

Sebelum dilakukan pengujian harus dilakukan persiapan contoh dengan cara sebagai berikut:

Contoh dicampur sama rata, lalu ditebarkan dalam bentuk persegi empat dan ditarik sudut menyudut. Dua kuadran yang terletak berhadapan disatukan kembali dan dicampur dengan baik. Pembagian kuadran seperti di atas, jika perlu diulangi lagi sampai diperoleh sejumlah contoh yang dibutuhkan, untuk keperluan pengujian kimia, contoh dihaluskan lebih dahulu.

6.1 Rasa dan aroma

Rasa dan aroma ditetapkan secara organoleptik.

6.2 Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan-potongannya serta benda-benda asing

Diuji dengan cara kerupuk dihancurkan, kemudian diamati dengan menggunakan kaca pembesar (*Loupe*) sehingga dalam semua bentuk stadia dan potongannya dalam benda asing tidak boleh ada.

6.3 Kapang

Diuji secara visual. Adanya masalah kapang pada permukaan kerupuk diamati dengan menggunakan kaca pembesar (*Loupe*).

6.4 Kadar air

Cara uji kadar air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

6.5 Kadar abu tanpa garam

Cara uji kadar abu tanpa garam sesuai dengan SNI 01-2713-1992, *Kerupuk ikan*. 6.6 Protein
Cara uji kadar protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

6.7 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

6.8 Serat kasar

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

6.9 Bahan tambahan makanan

Cara uji bahan tambahan makanan sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*.

6.10 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.11 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

7 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi syarat semua persyaratan pada standar ini.

8 Pengemasan

Kerupuk ikan harus dikemas dalam kemasan yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, tahan terhadap penyimpanan dan pengangkutan.

9 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan RI yang berlaku tentang label dan periklanan makanan dan minuman.